

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan selama 5 hari di SD IT Empat Mei Pare, dapat disimpulkan:

1. Biaya bahan makanan yang dikeluarkan oleh pihak penyelenggara makan di sekolah sudah baik karena biaya makan 79,81% yang digunakan untuk pembelian bahan makanan (*food cost*). Namun untuk biaya makan yang ditetapkan oleh pihak sekolah masih terlalu rendah sehingga mengakibatkan porsi yang disajikan tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.
2. Pola menu pada penyelenggaraan makan siang di SD IT Empat Mei sebagian besar belum seimbang, untuk menu yang seimbang hanya 20% yaitu terdapat pada menu ke-4 hal ini disebabkan karena lauk nabati yang jarang sekali disajikan dan dalam proses pengamatan tidak pernah disajikan menu buah.
3. Rata-rata porsi makanan yang disajikan selama pengamatan 5 hari hanya porsi makanan pokok/nasi yang sesuai pada anak kelompok umur 10-12 tahun.
4. Ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, zat besi, vitamin C, dan serat) termasuk dalam kategori defisit. Kurangnya ketersediaan energi dan zat gizi pada menu makanan yang disajikan diakibatkan oleh pola menu yang kurang seimbang dan porsi makanan yang tidak sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan. Selain itu minimnya biaya makan yang juga menjadi pertimbangan dalam pemilihan bahan dan porsi makanan.

## **B. Saran**

1. Biaya makan perhari perlu untuk dinaikan. Karena biaya makan yang ada belum dapat memenuhi ketersediaan energi dan zat gizi yang sesuai dengan kecukupan energi dan zat gizi yang dianjurkan. Biaya makan dapat dinaikkan menjadi Rp 4.000,00 - Rp 5.000,00/hari/siswa untuk menambah menu buah dan porsi makanan.
2. Diharapkan pihak sekolah untuk dapat membuat siklus menu 10 hari sehingga dapat memperhatikan pola menu seimbang. Sehingga tidak menyulitkan pihak penyelenggara untuk selalu merencanakan menu yang baru setiap minggu dan membuat perhitungan kebutuhan bahan makanan.
3. Untuk pelaksanaan lebih lanjut tenaga pengolah dalam melakukan pemorsian diusahakan porsi makan yang disajikan disesuaikan dengan standar porsi yang telah ditetapkan yaitu nasi (150 g), lauk hewani (35 g), lauk nabati (50 g), sayur (100 g), dan buah (50 g) sehingga dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi.
4. Pembelian buah dapat dapat ditambahkan 1x/minggu dan menambah snack untuk dijadikan menu selingan sehingga dapat menambah nilai zat gizi, bila ketersediaan zat gizi pada waktu makan utama kurang dari kebutuhan